四庫全書

子部

欽定四庫全書

子部

農政全書卷二十八

詳校官中書臣竇汝翼

編修臣倉聖脈覆勘

總校官進士臣朱鈐

校對官中書臣高中

謄錄監生臣施華

農政全書卷二十八

明　徐光啓　撰

樹藝

蓏部

葵廣雅曰蘬丘葵也說文葵菜也按爾雅翼云葵揆也葵葉傾日不使照其足因知足以揆之　公儀休相食葵而美拔之不與民爭利古人採葵必待露解故一名露葵　陶弘景曰葵子出少室山以秋種覆養經冬至春作子者謂之冬葵正月種者為春葵一名衛足一名滑菜言其性也　賈

思勰曰有紫莖白莖二種種別有大小之殊又有鴨脚葵　天有十日葵與終始故葵從癸葵陽草也具性易生不拘肥瘠地皆有之　王禎曰葵為百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒供食之餘可為葅腊枯枿之遺可為榜簇子若根則能療疾咸無棄材誠蔬茹之上品民生之資助也　另有蜀葵莵葵龍葵終葵附後

齊民要術種法臨種時必燥曝葵子（葵子雖經歲不浥然濕種者疥而不肥也玄扈先生曰凡種皆然不獨葵也）地不厭良故墟彌善薄即糞之不宜妄種春必畦種水澆（春多風旱非畦不得且畦者省地而菜多一畦供一口）畦長兩步廣一步（大則水難均又不用人足入）深掘以熟糞對半和土

覆其上令厚一寸鐵齒杷耬之令熟足蹋使堅平下水徹澤水盡下葵子又以熟糞和土覆其上令厚一寸餘葵生三葉然後澆之澆用晨夕日中便止每一掐輒杷耬地令起下水加糞三掐更種一歲之中凡得三輩凡畦種之物治畦皆如種葵法不復條列煩文早種者必秋耕十月末地將凍散子勞之一畝三升正月末散子亦得人足踐踏之乃佳踐者菜肥地釋即生鋤不厭數五月初更種之春者既老秋葉落未生故種此相接六月一日種白莖秋葵白莖者宜乾紫莖者乾即黑而澀秋葵堪食仍留五月種者取子

春葵子熟不均故須留中輩於此時附地剪却春葵令根上枿生者柔輭至好仍供常食美于秋菜掐秋菜必留五六葉不掐則莖孤留葉多則科大凡掐必待露解諺曰觸露不掐葵日中不剪韭八月半剪去留其岐多者則去地一二寸獨莖者亦可去地四五寸枿生肥嫩比至收時高與人膝等莖葉皆美科雖不高菜實倍多其不剪早生者雖高數尺柯葉堅硬全不中食所可用者惟有葉心附葉黃澀至惡煑亦不美看雖似多其實倍少收待霜降傷早黃爛傷晚黑澀榜簇皆須陰中見日亦澀其碎者割訖即地中尋手紥之待萎而紥者必爛

又種冬葵法九月收菜後即耕至十月半令得三遍每耕即勞以鐵齒杷耬去陳根使地極熟令如麻地于中逐常穿井十口（井必相當邪角則妨地地形狹長者井必作一行地形正方者作兩三行亦不嫌也）井别作桔槹轆轤（井深用轆轤井淺用桔槹）柳罐令受一石（罐小用則功費）十月末地將凍漫散子惟概為佳（畝用子六升）散訖即再勞有雪勿令從風飛去（勞雪令地保澤葉又不蟲）每雪輒一勞之若令冬無雪臘月中汲井水普澇澆悉令徹澤（有雪則不荒玄扈先生曰無草木不待雪無雪悉宜澆凡草木冬植者皆以乾不以寒也）正月地釋驅踏破地

皮不踏即枯涸皮破即香涸春暖草生葵亦俱生三月初葉大如錢逐概處拔者賣生十手拔乃禁取兒女子七歲已上皆得充事也一升葵還得一升米日日常投看稀稠得所乃止有草拔却不得用鋤自四月八日以後則日日翦賣其翦處尋以手拌斫斸地令其起水澆糞覆之四月九旱不澆則不長有雨則不須四月以前雖旱亦不須澆地實保澤雪勢未盡故也比及剪遍初者還復周而復始日日無窮至八月社日上留作秋菜九月指地賣收訖即急耕依去年法三十畝勝作十頃穀田止須一乘車牛專供

此園耕勞輦糞賫菜終歲不閒若糞不可得者五六月中概種菉豆至七月八月犂掩殺之如以糞糞田則良美與糞不殊又省功力其井間之田犂不及者可畦以種諸菜

崔寔曰正月可作種瓜瓠葵芥䪥大小葱蒜苜蓿及雜蒜亦種此二物皆不如秋六月六日可種葵中伏後可種冬葵九月作葵葅乾葵

家政法曰正月種葵

農桑通訣曰春宜畦種種宜散種然夏秋皆可種也詩

曰七月烹葵此種之早者俗呼為秋葵遲者為冬葵又曰六月六日種葵中伏以後可種冬葵時有先後為之在人宿根在地春生嫩葉亦可採食前金人以韭蓼汁併雞肉和食謂之冷羹最為上饌

莖葉叢茂時方可刈嫩惟採擷之耳杜詩云刈葵莫放手放手傷葵根蓋傷根則不生

葵花乾入炭墼内引火耐燒　葵葉可染紙所謂葵箋也

蜀葵爾雅曰菺戎葵也郭璞注云今蜀葵也　爾雅翼云蜀葵即吳葵　夏小正云四月小滿後五日吳葵華陶弘景云吳葵即此也又有一種小者名錦葵即荊葵也爾雅謂之荍　又有黃蜀葵別是一種即秋葵也

種法春初種子冬月宿根亦自生苗過小滿後長莖高五六尺花似木槿而大

李時珍曰葉嫩時亦可茹食其稭剝皮可緝布作繩

龍葵釋名曰苦葵一名苦菜一名天泡草一名鵓眼睛一名酸漿草　陶弘景云益州有苦菜乃是苦識法即龍葵也　蘇頌曰葉如茄子葉故一名天茄子

蘇恭曰龍葵所在有之俗名苦菜然非荼也葉圓花白子若牛李子生青熟黑但堪煑食不任生噉

李時珍曰龍葵龍珠一類二種也處處有之四月生嫩苗時可食柔滑漸高二三尺莖大如筯似燈籠草而無毛五月後開小白花結子味酸亦可食

蔠葵即紫草子 爾雅曰蔠葵繁露也其葉最能承露其子垂垂如綴露故名又一名藤菜一名天葵一名御菜一名燕脂菜一名落葵落字疑蔠字相傳之訛

陶弘景曰落葵人家多種之葉可飣鮓食甚滑

李時珍曰落葵三月種之嫩苗可食五月蔓延其葉肥厚軟滑可作蔬和肉食子紫黑色揉取汁可染布物謂之胡燕脂但久則色易變

蔓菁爾雅曰蕦葑蓯說文曰葑蕪菁也一名九英菘一名諸葛菜一曰蕵蕪一名蕘一名芥 廣志曰蕪菁有紫花者有白花者 劉禹錫云諸葛亮所止令兵士皆種蔓菁者取其纔出甲可生啖一也葉舒可煑食二也久居則隨以滋長三也棄不令惜四也回則易尋而採五也冬有根可食六也 溪蠻叢話云猫獠猺狫所產馬王菜味澀多刺即諸葛菜也相傳馬以所遺故云 蘇頌曰南北皆有北土尤多河東太原所出其根極大 陳藏器本草曰蕪菁南北之通稱也今并汾河朔間燒食其根呼為蕪根塞北種者名

九英蔓菁根大并將為軍糧

齊民要術曰種不求多唯須良地故墟新糞壞墻垣乃佳若無故墟糞者以灰為糞令厚一寸灰多則燥不生也一耕地欲熟七月初種之一畝用子三升從處暑至八月白露節皆得早者作菹晚者作乾漫散而勞種不用濕濕則地堅菜焦既生不鋤九月末生收葉晚收則黃落仍留根取子十月中犂麄時拾取耕出者若不耕時則留者英不茂實不繁也其葉作菹者料理如常法擬作乾菜及釀菹者釀菹者後年正月始作耳須留第一好菜擬之其菹法列後條割訖則尋手擇治而辮之勿

待姜姜而後辦則爛挂著屋下陰中風凉處勿令烟熏烟熏則苦燥則上在廚積置以苫之積時宜候天陰潤不爾多碎折久不積苦則澀也春夏畦種供食者與畦葵法同剪訖更種從春至秋得三輩常供好葅取根者用大小麥底六月中種十月將凍耕出之一畝得數車早出者根細又多種蕪菁法近市良田一頃七月初種之六月種者根雖粗大葉復蟲食七月末種者葉雖膏潤根復細小七月初種根葉俱得擬賣者純種九英九英葉根粗大欲自食者須種細根一頃取葉三十載正月二月賣作釀葅三載得一奴收根依時法一頃收二

百載二十載得一娌細剉和莖飼牛羊全擬乞猪并得充肥亞于大豆耳一頃收子二百石輸與壓油家三量成米此為收粟米六百石亦勝谷田十頃玄扈先生曰種蔓菁宜用北人畦種菜法及吳下壠種油菜法厚糞勤灌之宜得三倍收

漢桓帝詔曰横水為災五穀不登令所傷郡國皆種蕪菁以助民食然此可以度凶年救飢饉乾而烝食既甜且美自可藉口何必飢饉若值凶年一頃乃活百人耳玄扈先生曰人久食蔬無穀氣則有菜色唯蕪菁獨否其莖根皆膏潤故也蕪菁味似芋兩物皆似穀氣故漢

詔種蕪菁以助民食而史稱食蹲鴟至死不飢

崔寔曰四月收蕪菁及芥葶藶冬葵子六月中伏後七月可種蕪菁至十月可收也

孟祺農桑輯要曰耕地宜加糞往復勻蓋秋初可種自破甲至結子皆可食十月初挽苗煠作和菜餘者瞴過留根在地或慮河朔地寒凍死可於十月終以牛隔兩犂耕一犂拾去菜根之後卻將暘土擺勻據先耕出之數瞴過月烝食甜而有味玄扈先生曰賈氏言種宜七月初六月種者蟲食余家七

月種者甚苦蟲惟六月種者根株稍大蟲不能傷耳遇連日陰雨易生青蟲須勤撲治

又曰十月終犁出蕪菁根數縣過冬月烝食甘而有味春生薹苗亦菜中上品四月收子打油　芝蔴易種收多油不發風油臨用時熬動少摻芝蔴煉熟即與小油無異

臞仙神隱曰凡種蕪菁以鰻鯬魚汁浸其子曬乾種之無蟲

本草衍義曰蕪菁今世俗謂之蔓菁夏則枯當此之時

蔬圃中復種之謂之雞毛菜食心正在春時諸菜之中有益無損於世有功採擷之餘收子為油玄扈先生曰蔓菁獨留根取子者當六月種明年四月收耳若供食者正月至八月無月不可種賈氏所謂自春至秋得三輩常供好菹此云雞毛菜者無亦謂其鱗次供用耳

玄扈先生曰南方種蕪菁收子多在芒種後梅雨中子既不實亦有莢中生芽者漫將作種便無大根加以密種少糞其變為菘亦無怪也今欲稀種多壅似亦無難獨梅時多雨非人力可為近立一法可得佳種凡蕪菁

春時摘薹者生子遲半月若摘薹二遍即遲一月矣宜將留種蕪菁分作三停其一不摘薹擬芒種後收子其一摘薹一遍擬夏至後收子其一摘薹二遍擬小暑後收子南方梅雨多在夏至前或時在夏至後小暑後伏時多晴分作三次收定有一兩次不秕者又復簡擇淘汰稀種厚壅無緣可變為菘矣

又曰蕪菁擇子下種出甲後即耘出小者作茹若不欲移植即取次耘出存其大者令每本相去一尺許若欲

移植俟長五七寸擇其大者移之

又曰種法先薙草雨過耕地不雨先一日灌地濕透明日熟耕作畦或耬種或漫散子覆土厚一指五六日内遇雨不須灌無雨岸水溝中遥潤之種少者噴壺下水或水斗遥灑之無澆土令實苗寸以上灌水糞

又曰種蕪菁用故墟壞牆基甚善但此地不能多宜得沙土高燥者厚壅之若欲廣植用早稻地亦佳但須六七月下種俟刈稻後作速耕糞移植

又曰有三晉人傳種蕪菁法先下子候苗長可蒔豫耕熟地作畦每畦深七八寸起土作壠蒔苗其上壠土虛浮根大倍常也或徑于壠上下子亦得種蘆菔法同

本草圖經曰南人取北種種之初年相類至二三歲則變為菘矣玄扈先生曰按唐本草注云菘菜不生北土有人將子北種初一年半為蕪菁二年菘種都絶有將蕪菁子南種亦二年都變土地所宜須有此例其子亦隨色變但粗細無異耳菘子黑蔓菁子紫赤大小相似據如此說則南之菘北之蔓菁種類因地必無移植之理然圖經于菘菜條下又言今京都種菘都類兩種但肥厚差不及耳則菘未嘗不宜北也余家種蔓菁三四年亦未嘗變為菘也獨其根隨地有大小亦

如菘有厚薄齊民要術稱并州蕪菁根其大如椀口雖種他州子一年亦變而今三晉所產大於齊魯秦中所產大于三晉此理雖則有之顧小而為用何妨滋植耶秦中種瓜其大十倍他方他方亦不廢種瓜也王禎所謂悠悠之論率以風土不宜為說嗚呼此言大傷民事有力本良農輕信傳聞捐棄美利者多矣計根本者不可不力排其妄也又曰本草言南人種蕪菁變為菘此亦有故按菘與蕪菁本相似但根有大小耳北人種菜大都用乾糞壅之故根大南人用水糞十不當一又新傳得蕪菁種不肯加意糞壅二三年後又不知擇種其根安得不小如此便似蕪菁變為菘也吾鄉諸菜種大槩不若京師病皆坐此徒恨土之瘠薄或言種類不宜皆謬矣又耕地須極疎緩地非沙土多用草灰和之土若強緊根亦不大又曰種蔬果穀蓏諸物皆以擇種為第一義種一不佳即天時地利人力俱大半棄擲矣蕪菁子比菜稍遲正值梅天南方多雨子多不實者種時

務宜簸揚或淘汰或導擇取其最粗而圓滿者種之其本末俱大若漫種秕者即十不當一也

農桑通訣曰蔓菁四時仍有春食苗夏食心謂之薹子秋可為葅冬蒸根食菜中之最有益者杜詩云冬青飯之半其子九蒸九曝可搗為粉塗帛者資之亦可為油陜西惟食此油燃燈甚明能變蒜髮

李時珍曰六月種者根大而葉蠹八月種者葉美而根小唯七月初種者根葉俱良今燕京人以瓶醃藏謂之

閉甕菜

齊民要術蒸乾蕪菁根法曰作湯淨洗蕪菁根漉著一斛甕子中以葦荻塞甕裏以蔽口著釜上繫甑帶以乾牛糞然火竟夜烝之麄細均熟謹謹著牙真類鹿尾烝而賣者則收米十石也

又蕪菁作鹹菹法曰收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即内甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令没菜肥即止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煮為茹與生菜

不殊三日抒出之粉黍米作粥清擣麥麫䴵作末絹篩布菜一行以䴵末薄坌之即下熱粥清重重如此以滿甕為限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黄而味美作淡菹用黍米粥清及麥䴵末味亦勝

又作湯菹法曰收好菜擇訖即於熱湯中煠出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯煠煠訖令水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至春不敗

又蘸菹法曰菹菜也不切曰釀菹用乾蔓菁正月中作以熱湯浸菜令柔軟解辦擇治淨洗沸湯煠即出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥䴷末澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹之如釀酒法玄扈先生曰齊民要術所著食物烹治古今習尚不同有難施用者今錄之一見此撫為用之博一見古人留心民事之勤耳大都此物兼芋魁蘆菔及菘芥諸菜之用製造之法亦依諸品從事可也

附烏菘菜八月下種九月下旬治畦分栽

夏菘菜五月上旬撒子糞水頻澆密則芟之

蒜爾雅曰萬山蒜說文曰蒜葷菜也按初中國止有小蒜一名澤蒜餘唯山蒜石蒜自張騫使西域得大蒜種歸種之今京口有蒜山多出蒜蒜有大小之異大曰葫即今大蒜每頭六七瓣收條中子種者一年為獨蒜再種之則皆六七瓣矣小曰蒜葉似細葱而澀頭小如蕎即今山蒜也　王禎曰蒜性熱而有小毒氣極葷然以入臭肉掩臭氣夏月食之解暑辟瘴氣北方食餅肉不可無此家有其種多者收一二頃以供歲計今在在種之

齊民要術曰蒜宜良軟地白軟地蒜甜美而科大黑軟次剛強之地辛辣而瘦小也

三徧熟耕九月初種種法黃𪃍時以耬耩逐壠手下之五寸一株諺曰左右過鋤一萬餘株空曳勞二月半鋤之令滿三徧勿以無草則不鋤不鋤則科小條拳而軋之不軋則獨科葉黃鋒出則辮于屋下風涼之處桁之早出者皮赤科堅可以遠行晚則皮壞而喜碎冬寒取𣪊耩布地一行蒜一行耩不爾則凍死收條中子種者一年為獨辮種二年者則成大蒜科皆如拳又逾于凡蒜矣瓦子壠底置獨辮蒜于瓦上以土覆之蒜科橫闊而大形容殊則亦足以為異今并州無大蒜朝歌取種一歲之後還成百子蒜矣其辮粗細正與條中子同蕪菁根其大如碗口雖種他州子一年亦變大蒜辮變小蕪菁根變

大二事相反其理難推又八月中方得熟九月中始刈得花子至于五穀蔬果與餘州早晚不殊亦一異也并州豌豆度井陘已東山東穀子入壺關上党苗而無實皆余目所親見傳信傳疑蓋土地之異者也

崔寔曰布谷鳴收小蒜六月七月可種小蒜八月可種大蒜

農桑通訣曰又一種澤蒜可以香食吳人調鼎率多用此根解葅更勝葱韭此物易滋蔓隨斸隨合熟時採子漫散種之按諸菜之葷者惟宜採鮮食之經日則不美惟蒜雖久而味不變嫩薹亦可為蔬

又曰種法半尺地一根鋤治令淨時加糞壅菜上一尺許漸漸撥開上頭土見白則本大不爾止益草耳或結葉亦佳

四時類要種蒜作行下糞水澆之

務本新書蒜畦栽每窠先下麥糠少許地宜虚春暖則鋤拔薹時頻澆劉麥時人多食解暑毒蒜于肥地鋤成溝隴隔二寸栽一科糞水澆之八月初可種或以牛草鞋小便浸之將種包在內一夾糞土栽之上糞令厚其

大如碗

葱爾雅曰茖山葱　說文曰葱菜也其色葱葱然故名葱淺綠色　凡四種由葱胡葱漢葱凍葱一名芤草中有孔也一名鹿胎初生曰葱針葉曰葱青衣曰葱袍莖曰葱白葉中涕曰葱苒諸物皆宜故又名菜伯又名和事草　王禎曰山葱宜入藥胡葱亦然食惟用漢葱凍葱耳漢葱木葱也漢葱葉大而香薄冬即葉枯宜供釜食凍葱葉細而益香又宜過冬比漢為勝或名大官葱　廣志曰葱有冬春二種有胡葱木葱山葱晉令曰有紫葱昔龔遂勸農口種葱一畦非惟足供烹飪種多亦可資富梁呂僧珍其先賑葱為業及貴其兄子棄業求官珍不許曰汝等自有常分不可妄求可速歸葱肆爾可謂知所本矣

齊民要術曰收葱子必薄布陰乾勿令浥鬱　此葱性熱多喜浥鬱

浥鬱則不生其擬種之地必須春種菉豆五月掩殺之比至七月耕數遍一畝用子四五升良田五升薄田四升炒穀拌和之葱子性澀不以穀和下不均調不炒穀則草穢生兩耬重耩竅瓠下之以批契繼腰曳之七月納種至四月始鋤鋤遍乃剪剪與地平高留則無葉深剪則傷根剪欲旦起避熱時良地三剪薄地再剪八月止不剪則不茂剪過則根跳若八月不止則葱無袍而損白十二月盡掃去枯葉枯袍不去枯葉春初則不茂二月三月出之良地二月出薄地三月出收子者別留之葱中亦種胡荽尋手供食乃至孟冬為菹亦不

妨

崔寔曰二月别小葱六月别大葱七月可種大小葱（夏葱曰小冬葱曰大）四時類要種葱炒穀攪匀塞樓一眼於一眼中種之他月葱出取其塞樓一眼之地中土培之路窑恰好又不勞移

王禎曰種法先以子畦種移栽却作溝壟糞而壅俱成大葱皆高尺許白亦如之宿根在地來春併得作種移

栽之

又曰葱種不拘時先去冗鬚微晒疎行密排種之宜糞培壅猪糞雞鴨糞和粗糠壅之

韭禮記曰豐本爾雅曰藿山韭說文曰韭子象葉出地上形一種而久生故謂之韭一名草中乳言其溫補也一名起陽草一名嬾人菜以其不須歲種也　蘇頌曰韭一歲三四割其根不傷至冬壅培之先春復生莖名韭白根名韭黃花名韭菁韭之美在白在黃黃乃未出土者　羅願云物久必變故老韭為莧　鄭玄曰久道得利陰變為陽故葱變為韭　金幼孜北征錄曰雲臺戍地有野韭人皆採食即許慎所謂韱也　王禎曰詩七月獻羔祭韭　周禮醢人其實韭菹　禮王制庶人春薦韭以卵　杜詩夜

雨剪春韭　樂天詩秋韭花初白　玄扈先生曰種樹詩云深其畦為容糞也

齊民要術曰收韭子如葱子法若市上買韭子宜試之以銅鐺盛水加于火上微煑韭子須臾芽生者好芽不生者是浥鬱矣治畦下水糞覆悉與葵同然畦欲極深韭一剪一加糞又根性上跳故須深也二月七月種種法以升盞合地為處布子于園內韭性內生不向外畏園種令科盛耨令常淨韭性多穢數耨為良高數寸剪之初種時止一剪至正月掃去畦中陳葉凍解以鐵杷耬起下水加熟糞韭高三寸便剪之剪如葱法一歲之中不過五剪每剪杷耬下水加糞悉如初收子者一剪則

留之若旱種者但無畦與水耳耙糞悉同一種永生

崔寔曰正月掃除韭畦中枯葉七月藏韭菁菁韭花也耙出

王禎曰凡近城郭園圃之家可種三十餘畦一月可割兩次所易之物足供家費積而計之一歲可割十次秋後可採韭花以供蔬饌之用謂之長生韭至冬移根藏于地屋蔭中培以馬糞煖而即長高可尺許不見風日其葉黃嫩謂之韭黃比常韭易利數倍北方甚珍之又有就舊畦内冬月以馬糞覆之于迎陽處隨畦以蜀黍

蘺障之用遮北風至春蔬其芽早出長可三二寸則割而易之以為嘗新韭

韭二月下旬撒子九月分栽十月將稻草灰蓋三寸許又以薄土蓋之則灰不被風吹立春後芽生灰内則可取食天若晴暖二月中芽長成菜以次割取舊根常留分栽更不須撒子矣

四時類要九月收韭子種韭不如栽作行令通鋤割一遍以把耬之令根不相接為佳如此當葉濶如薤

博聞錄韭畦若用雞糞尤好

薤音械古文作韰爾雅曰薤鴻薈一名莜子一名火葱一名藠子一名菜芝薤韭之大者也收種宜火熏故名火葱又一種山薤生山中莖葉與薤相類而差長大即爾雅所謂葝也亦可供食但不多有

王禎曰薤本出魯山平澤今處處有之葉似韭而澗本豐而白深本草云雖辛不葷五臟學道人長餌之以其能温中通神安魂魄續筋力爾漢北海太守龔遂勸農家種薤百本民獲其利

齊民要術曰種薤宜白軟良地三轉乃佳二月三月種秋種亦得但春未生率七八支為一本諺曰葱三薤四移葱者三支為一本種薤者四支為十科然支多者科圓大故以七八為率薤子三月葉青便出之未青而出者肉未滿

令薤瘦燥曝挼去莩餘切却薑根留薑根而濕者即瘦細不得肥也先重耬耩地壟燥培而種之壟燥則薤肥耬重則白長率一尺一本葉生即鋤鋤不厭數薤性多穢荒則羸惡五月鋒八月初耩不耩則白短葉不用翦翦則損白供常食者別種九月十月出賣經久不出也擬種子至春地釋即曝之

農桑通訣曰杜甫詩云束比青芻色圓齊玉筯頭或取其白笔酒尤佳樂天詩云酥煖薤白酒又內則曰切蔥薤實諸醯以柔之碎錄云豚脂用蔥膏用薤然則酒也

醯也膏也無施不可種法與韭同

薑魯論不撤薑食說文禦溼之菜也　呂覽春秋曰和之美者有楊僕之薑註楊僕蜀地名　史記曰種千畦薑與千户侯等　春秋運斗樞云璇星散而為薑　蘇頌曰薑以漢溫池州者為佳苗高二三尺葉似箭竹葉而長兩兩相對薑性畏日而惡濕故秋熱則無薑初生嫩者其尖微紫名曰紫薑或作子薑宿根謂之母薑

齊民要術曰薑宜白沙地少與糞和熟耕如麻地不厭熟縱橫七徧尤善三月種之先種耬耩尋壟下薑一尺一科令上土厚三寸數鋤之六月作葦屋覆之不耐寒熱故

九月掘出置屋中中國土不宜薑僅可存活勢不滋息玄扈先生曰令北土種之甚滋息矣云不宜也

崔寔曰三月清明節後十日封生薑至四月立夏後蠶大食芽生可種之九月藏茈薑蘘荷其歲若温皆待十月生薑謂之茈薑茈音紫

四時類要種薑澗一步作畦長短任地形横作壠相去一尺餘深五六寸壠中一尺一科帶牙大如三指澗蓋土厚三寸以蠶沙蓋之糞亦得牙出後有草即耘漸漸

加土已後壠中卻高壠外即深不得併上土鋤不厭頻

農桑通訣曰凡種宜用沙地熟耕或用鍬深掘為善三月畦種之畦闊一步長短任地橫作壟深可五七寸壠中一尺一科以土上覆厚三寸許仍以糞培之益以蠶糞尤佳芽出生草勤鋤之壟中漸漸加土培壅一法用蓆草覆之勿令他草生使薑芽自进出覆其上六月用枝葉作棚以防日曝薑性不耐寒熱故爾或只用帶葉枯枝扦插　四月竹箄爬開根土取薑母貨之不虧元本秋社前新芽頓長分

採之即紫薑芽色微紫故名最宜糟食亦可代蔬劉屏山詩云恰似匀粧指柔尖帶淺紅似之矣白露後則帶絲漸老為老薑味極辛可以和烹飪蓋愈老而愈辣者也曝乾則為乾薑醫師資之令北方用之頗廣九月中掘出置屋中宜作窖穀稈合埋之令南方地暖不用窖至小雪前以不經霜為上拔去日就土晒過用篛篛盛貯架起下用火熏三日夜令濕氣出盡却掩篛口仍高架起下用火熏令常煖勿令凍損至春擇其芽之深者

如前法種之為効速而利益倍諺云養羊種薑子利相當

王禎曰薑宜耕熟肥地三月種之以蠶沙或腐草灰糞覆蓋每壠闊三尺便于澆水待芽發後又揠去老薑上作矮棚蔽日八月收取九十月宜掘深窖以糠秕合埋煖處免致凍損以為來年之種置火閣亦可

又云按薑辛而不葷去邪辟瘟蔬茹中之拂士也日用不可闕

芥本草云芥稙名水蘇（陶弘景曰芥似菘而有毛味辣可生食一名勞粗一名辣菜一名臘菜　王禎曰芥字從介取其氣辛而有剛介之性其種不一有青芥紫芥白芥南芥刑芥旋芥馬芥石芥皺葉芥蕓薹芥蜀芥即胡芥也　劉恂嶺南異物志曰南土芥高五六尺子大如雞子芥極多心嫩者為芥藍又有一種花芥葉多刻缺如蘿蔔英冬月食者俗呼臘菜春月食者俗呼春菜）

齊民要術曰種芥子及蜀芥蕓薹取子者皆二三月好雨澤時種（三物性而耐寒經冬則死故須春種）

又曰蜀芥蕓薹芥取葉者皆七月半種地欲糞熟蜀芥一畝（用子一升）

崔寔曰六月大暑中伏後可收芥子七月八月可種芥
務本新書芥菜宜秋前種大槩雖不及蔓菁餘亦頗同
子作芥花芥末如近郭芥菜宜多種藝臺芥子種同蜀
芥每畝用子四升足霜始收辛不甚香經三冬以草覆
之不死至春復可供食
王禎曰今江南農家所種如種葵法俟成苗必移栽之
早者七月半後種遲者八月種厚加倍壅草即鋤之旱即灌之冬芥經
春長心中為鹹淡二俎亦任為鹽菜

又云十月收蕪菁訖時收蜀芥

又云如即收子者即不摘心夫芥之為物心多而耐久味辣而性温可擣取汁以供庖饌

務本新書曰芥藍二月畦種苗高剝葉食之剝而復生刀割則不長加火煮之以水淘浸或炒爁或拌食或包餕餡或捲餅生食頗有辛味五月園枯此菜獨茂故又曰主園菜食至冬月以草覆其根四月終結子可收作末根又生葉又食一年陝西多食此菜若中人之家但

能自種三兩畦藍菜并一二畦韭周歲之中甚省菜錢

玄扈先生曰芥菜八月撒種九月治畦分栽糞水頻灌冬月淹藏家家用度晒乾于無煙雨處架起三年亦可食

蒝荽說文後（註可以香口其莖柔葉細而根多鬚綏綏然也一名胡荽張騫使西域始得種歸故名一名香荽并汾之間避石勒諱胡也俗呼為蒝荽蒝乃莖葉布散之貌俗作莞非　又有一種名石葫荽亦名鵝不食草載在本草堪入藥却非此種）

齊民要術曰胡荽宜黑軟青沙良地三徧熟耕（樹陰下不得和

豆處亦得春種者用秋耕地開春凍解地起有潤澤時急接澤種之種法近市負郭田一畆用子二升故概種漸鋤取賣供生菜也外舍無市之處一畆用子一升疏密正好六七月種一畆用子一升先燥晒欲種時布子於堅地一升子與一掬濕土和之以脚蹉令破作兩段多種者以礴瓦蹉之亦得以木礱之亦得子有兩人人各著故不破兩段則疎密水浥而不生著土者令注入殼中則生疾而長速種時欲燥此菜非雨不生所以不求濕下也於旦暮潤時以耬耩作壟以手散子即勞令平春雨難期必先藉澤蹉跎失機則不得矣地正月中凍解者時節既

早雖浸芽不生但燥種之不須浸子地若二月始解者歲月稍晚恐澤少不時生失歲計矣便於煖處籠盛胡荽子一日三度以水沃之二三日則芽生於旦暮時投潤漫擲之數日悉出矣大體與種麻相似假令十日二十日未出者亦勿怪之尋自當出有草方令拔之菜生二三寸鋤去概者供食及賣十月足霜乃收之取子者仍留根間拔令稀概即不生以草覆上覆者得供生食又不凍死又五月子熟拔取曝乾勿使令濕濕則浥鬱格柯打出作蒿篇盛之冬日亦得入窖夏還出之但不濕亦得五六年停一畝收十石都邑糶貴石堪一疋絹若地柔良不須重加耕墾者於子熟時好子稍有零

落者然後拔取直深細鋤地一遍勞令平六月連雨時穭生者亦尋滿地省耕種之勞秋種者五月子熟拔去急耕十餘日又一轉令好調熟如麻地即於六月中旱時耬耩作壟蹉子令破手散還勞令平一同春法但既是旱種不須耬潤此菜旱種非連雨不生所以不同春月要求濕下種後未遇連雨雖一月不生亦勿怪麥底地亦宜種止須急耕調雖名秋種會在六月六月中無不霖望連雨生則根強科大七月種者雨多亦得雨少

則生不盡但根細科小不同六月種者便十倍失矣大都不用觸地濕入中生高數寸鋤去穊者供食及賣作菹者十月足霜乃收之一畝兩載載直絹三疋若留冬中食者以草覆之尚得竟冬中食其春種小小供食者自可畦種畦種者一如葵法若種者挼生子令中破籠盛一日再度以水沃之令生芽然後種之再宿即生矣晝用箔蓋夜則去之晝不蓋熱不生夜不去蟲耬之凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生矣玄扈先生曰畦種水澆何必須連雨乎可必乎

王禎曰先將子捍開四月五月七月晦日晚宜種種宜濕地以灰覆之水澆則易長

又曰胡荽其子擣細香而微辛食饌中多作香料以助其味於蔬菜子葉皆可用生熟皆可食甚有益于世也

齊民要術曰作胡荽菹法湯中渫出之著大甕中以煖蓋經宿水浸之明日汲水淨洗出別器中以鹽酢浸之香美不苦亦可洗訖作粥津麥䴷味如蘘荷菹法亦有一種味作裹菹者亦須渫去苦汁然後乃用之矣

博聞錄曰胡荽必於月晦日晚下種

蕓薹服虔通俗文曰胡菜註羌隴氐胡多種此菜能歷霜雪故名或云塞外有地名雲臺戍始種此菜故名一名油菜　陶弘景云蕓薹乃人間所啖菜也　寇宗奭曰蕓薹經冬不死辟蠧　李時珍曰乃今油菜也形色微似白菜冬末春初採心為茹三月則老不可食開小黃花四瓣結莢收子灰赤色炒過榨油然燈甚明近人因有油利種者頗廣

齊民要術曰蕓薹一畝用子四升種法與蕪菁同既生亦不鋤之

又云蕓薹足霜乃收不足霜即澀

又云旱則畦水澆五月熟而收子蕓薹冬天草覆亦得取子種種又得生茹供食

王禎曰蕓薹不甚香經冬根不死

便民圖纂曰油菜八月下種九十月治畦以石杵舂穴分栽用土壓其根糞水澆之若水凍不可澆至二月間削草淨澆不厭頻則茂盛薹長摘去中心則四面叢生子多子可榨油柤可壅田

藏菜七月下種寒露前後治畦分栽栽時用水澆之待

活以清糞水頻澆遇西風則不可澆

玄扈先生曰吳下人種油菜法先于白露前日中鋤連泥草根晒乾成堆用穰草起火將草根煨過約用濃糞攪和如河泥復堆起頂上作窩如井口秋冬間將濃糞再灌三次此糞灰泥為種菜肥壅也到明年九月耕菜地再三鋤令極細作壠并溝廣六尺壠上横四科科行相去各一尺五寸用前糞灰泥匀撒土面然後將菜栽移植植之明日糞之地濕者糞三水七乾者糞一水九

如是三四遍菜栽漸盛漸加真糞冬月再鋤壠溝泥鍬起加壠上一則培根一則深其溝以備春雨臘月又加濃糞生泥上春月凍解將生泥打碎正二月中視田肥瘦燥濕加減加糞壅四次二月中生薹摘取之糟醃聽用即復多生薹心花實益繁立夏後拔科收子中農之入畝子二石薪十石薪中用蠶蔟也種蔓菁法宜倣此

菠菜菠薐一名赤根又名波斯草劉禹錫云菠薐本西國中種自頗陵國將其子來今呼其名語頗訛耳　博聞錄菠菜過月朔乃生須二十七八間種之月初即生種時須以其子研開

易浸
脹

農桑輯要云菠薐作畦下種如蘿蔔法春正月二月皆可種逐旋食用秋社後二十日種于畦下以乾馬糞培之以備霜雪十月内以水沃之以備冬食

農桑通訣曰菠薐七八月間以水浸子殼軟撈出控乾就地以灰拌撒肥地澆以糞水芽出惟用水澆待長仍用糞水澆之則盛

春月出薹至春暮莖葉老時用沸湯掠過晒乾以備園

枯時食用甚佳實四時可用之菜也

莧爾雅曰蕢赤莧莖葉皆高大易見故從見莧亦多種有馬齒莧鼠齒莧及糠莧此野莧也若夫赤莧白莧紫莧紅莧人莧又有五色莧皆可蔬茹人白二莧亦可供藥易言莧陸夬夬謂其柔脆也列子言寧生程程生馬馬生人馬者馬莧馬藍草之類人者人參人莧之類也

農桑輯要曰人莧但五月種之園枯則食今人有三四月種者如欲出種留食不盡者八月收子本草云不可以莧菜與鼈同食則生鼈瘕試以鼈甲如豆片大者以莧菜封裹之置于土坑以土蓋之一宿盡變成鼈也

莧菜二月閒下種三月下旬移栽于茄畦之旁同澆灌之則茂

茼蒿蓬蒿形氣同于蓬蒿故名　王禎曰同蒿者葉綠而細莖稍白味甘脆

農桑通訣曰茼蒿春二月種可為常食秋社前十日種可為秋菜如欲出種春菜食不盡者可為子俱是畦種其葉又可湯泡以配茶茗實菜中之有異味者

李時珍曰八九月下種冬春採食四月起薹花淺黃色如單瓣菊花結子近百成毬最易繁茂

甜菜古作菾釋名菾菜即莙蓬也

農桑通訣曰莙薘作畦下種如蘿蔔法春二月種之夏四月移栽園枯則食如欲出子留食不盡者地凍時出于暖處收藏來年春透可栽收種或作蔬或作羮或作菜乾無不可也

本草云莖灰淋汁洗衣其白如玉

便民圖纂曰莙蓬八月下種十月治畦分栽頻用糞水澆之

芹爾雅曰芹楚葵芹古作蘄一名水英按生江湖陂澤間者水芹也生平地者旱芹也二月生苗其葉對節生　晉書立春日以芹芽為菜盤相饋又有紫芹出太行黃屋可制汞不可食　又一種馬芹爾雅曰茭牛蘄葉細鋭可食亦芹類也　別有一種黃花者名毛芹食之殺人蛟龍食之亦病

齊民要術曰芹菜收根畦種之常令足水尤忌潘泔及鹹水澆之則死性易繁茂而甜脆勝野生者

陶隱居曰二三月芹作英時可作葅及熟爚食之

玄扈先生曰野芹須取嫩白為佳輕鹽一二日湯焯過晒須一日乾方妙

蒙古苣字 小雅薄言采芑疏云苦菜也青州謂之芑說文蒙作苣吳人呼為苣菜莖青白色摘其葉白汁出脆可生食亦可烝為茹按苣有三種白苣苦苣萵苣皆不可烹煮故通曰生菜彭乘曰萵菜自咼國來故名

農桑通訣曰萵苣作畦下種如菠薐法但得生芽先用水種浸一日於濕地上布襯置子于上以盆椀合之候芽漸出即種正二月種之可為常食秋社前一二日種者可為醃菜其莖去皮蔬食又可糟藏謂之萵笋

苜蓿爾雅翼曰木粟言其米可炊飯也郭璞作牧宿謂其宿根自生可飼牧牛馬也

漢書西域傳曰罽賓有苜蓿大宛馬武帝時得其馬漢使採苜蓿種歸陸機與弟書曰張騫使外國十八年得苜蓿歸西京雜記曰樂遊苑自生玫瑰樹下多苜蓿苜蓿一名懷風時人或謂光風草風在其間蕭蕭然日照其花有光彩故名懷風茂陵人謂之連枝草　李時珍曰二月生苗一科數十莖葉緑色入夏及秋開細黄花結小莢圓扁旋轉有刺內有米如穄米可為飯亦可釀酒

齊民要術曰地宜良熟七月種之畦種水澆一如韭法

玄扈先生曰苜蓿須先剪一上糞鐵杷摟之令起然後下水　早種者重耬耩地使壟深闊竅瓠下子批契曳之每至正月燒去枯葉地液輒耕壟以鐵齒鍋楱鍋楱之更以魯斫斸其科土則滋茂

矣不爾則瘦一年則三刈留子者一刈則止春初既中生噉為羮甚香長宜飼馬馬尤嗜之此物長生種者一勞永逸都邑負郭所宜種之

崔寔曰七月八月可種苜蓿

玄扈先生曰苜蓿七八年後根滿地亦不旺宜别種之根亦中為新

紫蘇爾雅曰蘇桂荏註曰蘇荏類也故名桂荏一名赤蘇又有一種白蘇　王禎曰蘇六畜所不犯類能全身遠害者于五谷有外護之功于人有燈油之用　東人呼為魚以其似蘇字但除禾旁故

也埊方葉圓而有尖四圍有齒肥地者背面皆紫瘦地背紫面青面背皆白即白蘇也　荏子白者良黄者不美荏即今白蘇子也

齊民要術曰荏隨宜園畔漫擲便歲歲自生荏子秋末成可收蓬於醬中藏之蓬荏角也實成則惡其多種者如種穀法雀甚嗜之必須近人家種收子壓取油可以煑餅荏油色綠可愛其氣香美煑餅亞胡麻油而勝麻子脂膏麻子脂膏並有腥氣然荏油不可為澤焦人髮研為羮臛美於麻子遠矣又可以為燭良地十石多種博谷則為帛煎油彌佳荏油性淳塗帛勝麻油倍收於諸田不同也

玄扈先生曰二月三月下種或宿子在地自生

務本新書凡種五穀如地畔近道者亦可另種蘇子以遮六畜傷踐收子打油燃燈甚明或熬油以油諸物

王禎曰蘇子碾之雜米作糜甚肥美下氣補益

蘇採葉茹之或鹽或梅滷作葅食甚香夏月作熟湯飲五六月連根收採以火煨其根陰乾經久則葉不落

蓼爾雅曰薔虞蓼郭璞注虞蓼澤蓼也一名水蓼

齊民要術曰三月可種荏蓼荏性甚易生蓼尤宜水畦種也

崔寔曰正月可種蓼

家政法曰三月可種蓼

齊民要術曰蓼作葅者長二寸則剪絹袋盛沈於醬甕中又長更剪常得嫩者若待秋子成而落莖既堅硬葉又枯燥也取子者候實成速取之性易凋零晚則落盡五月六月中蓼可為虀以食莧

蘇恭曰莖赤色水挼食之勝于蓼子

寇宗奭曰水蓼造酒取葉以水浸汁和麵作麯蓋取其辛耳

蘭香羅勒也北人避石勒諱改蘭香一名醫子草以其子能入目去醫也　韋弘賦敘曰羅勒者生崑崙之丘出西蠻之俗案今世大葉而肥者名朝䏝香矣　劉禹錫曰蘭香處處有之有三種一種似紫蘇葉一種葉大二十步內即聞香一種堪作生菜

齊民要術曰三月中候棗葉始生乃種蘭香早種者徒費子耳天寒不生治畦下水一同葵法及水散子訖水盡簁熟糞僅得蓋子便止厚則不生弱苗故也晝日箔蓋夜則去之晝不宜見日色夜須受露氣生即去箔常令足水六月連雨拔栽之掐心著泥中亦活作菹及乾者九月收晚即乾惡作乾者大晴時薄地刈取布

地曝之乾乃挼取末甕中盛須則取用拔頭懸者裛爛又有雀糞塵土之患也取子者十月收自餘雜香菜不列者種法悉與此同

博物志曰燒馬蹄羊角成灰春散著濕地羅勒乃生

事類全書云香菜常以洗魚水澆之則香而茂溝泥水米泔亦佳夏秋採葉可作菜食或切葉以笔諸菜或於素食麵粉之類皆可覆食以助香味也

俞貞木種樹書曰香菜與土龍朏不得用糞澆澆則不香只以溝泥水米泔汁澆之佳

蘘荷說文葍苴也搜神記作嘉草一名覆苴一名蘘草一名𦸗苴與芭蕉音相近　潘岳閒居賦云蘘荷依陰　蘇頌曰荆襄江湖間多種之北方亦有春初生葉似芭蕉根似薑芽而肥其葉冬枯根堪為菹性好陰在木下生者尤美　史遊急就章曰蘘荷冬日藏其來遠矣然有赤白二種赤者堪啖　崔豹古今注云似芭蕉而白色　楊慎丹鉛錄云蘘荷注甘露甘露即芭蕉也　玄扈先生曰蘘荷絕似芭蕉芭蕉結子此不結子有時開花承甘露故又名為甘露子非蔓生之甘露也今嶺北人家所種蕉皆蘘荷耳

齊民要術曰蘘荷宜在樹陰下二月種之一種永生亦不須鋤微須加糞以土覆其上八月初踏其苗令死不踏則根不滋潤　九月中取旁生根為菹亦可醬中藏之十月終

以穀麥種覆之不覆則凍死二月掃去之

食經藏蘘荷法蘘荷一石洗漬以苦酒六斗盛銅盆中著火上使小沸以蘘荷稍稍投之小萎便出著席上令冷下苦酒三斗以二升鹽著中乾梅三升使蘘荷一鹽酢澆上綿覆罌口二十日便可食矣

崔豹曰其子花生根中花未敗可食久則消爛

寇宗奭曰八九月間醃貯以備冬月作蔬果

甘露子苗長四五寸許根如累珠味甘而脆故名甘露

王禎曰凡種宜於園圃近陰地春時種之用麥糠為糞地宜沾潤為佳至秋乃收

務本新書曰白地内區種暑月以麥糠蓋之承露滋眉以是得名

又云宜肥地熟鋤取子稀種其根皆連珠須耘淨方茂

又云甘露子生熟可食可用蜜或醬漬之作豉亦得

菌爾雅曰中馗菌小者菌郭璞曰地蕈也似蓋今江東名為土菌亦曰馗厨可啖之

王禎曰菌皆朽株濕氣烝浥而生中原呼菌為菌茹又為莪又一種謂之天花桑樹上生者呼為桑莪施之

素食最佳雖南北異名而其用則一今江南山中松下生者名為松滑菌之種不一名亦如之野蕈如赤菰黃耳皆可食然辨之不精多能毒人雖甘無益也不復具載　玄扈先生曰北土有羊肚菜生天定中此蕈根所為也南土有天仙菜此茅根所為也有竹菇竹根所為也他如天花麻菇雞㙡猴頭之屬皆草木根腐壞而成者又曰五木耳亦桑槐榆楊楮所生

四時類要曰三月種菌子取爛構木及葉於地埋之常以泔澆令濕三兩日即生又法畦中下爛糞取構木可長六七寸截斷碓碎如種菜法於畦中勻布土蓋水澆長令潤如初有小菌子仰杷推之明旦又出亦推之三

度後出者甚大即收食之本自構木食之不損人玄扈先生曰構樹即榖樹也一名楮葉有瓣曰楮無瓣曰構見段成式酉陽雜俎

農桑通訣曰取向陰地擇其所宜木風諸楮等樹伐倒用斧碎砍成坎以土覆壓之經年樹朽以蕈碎剉勻布坎内謂之驚禪雨雪之餘天氣蒸暖則蕈生矣雖踰年而獲以繼取及土覆之時用泔澆灌越數時則以槌棒擊樹其利則甚博采訖遺種在内來歲仍發復相地之宜易歲代種新採趁生煑食香美曝乾則為之香蕈今深山

窮谷之民以此代耕殆天畀此品以遺其利也

農政全書卷二十八

欽定四庫全書

子部

農政全書卷二十九 三十

詳校官中書臣竇汝翼

編修臣倉聖脈覆勘

總校官進士臣朱鈐

校對官編修臣沈清藻

謄錄監生臣黄臣鵠

農政全書卷二十九

明 徐光啓 撰

樹藝

果部上

棗爾雅曰壺棗邊要棗櫅白棗樲酸棗楊徹齊棗遵羊棗洗大棗煮填棗蹶泄苦棗晳無實棗還味棯棗郭璞注曰今江東呼棗大而鋭上者為壺壺猶瓠也要細腰今之鹿盧棗櫅即今棗子白熟樲酢 遵實小而圓紫黑色俗

呼羊矢棗即羊棗也　今河東猗氏大棗子如雞卵㶊泄予味苦皙不著子者還味短味也　陸佃埤雅曰大曰棗小曰棘棘酸棗也　河東安邑出御棗今名落蘇　樂氏棗豐肌細核多膏肥美舊傳樂毅自燕攜來戲咨棗即大白核小而肥　穀城紫棗長三寸章邱脆棗實小而圓生食脆美不能久留　西王母棗冬夏有葉九月生花十一月乃熟大如李核三子一赤又云名玉文棗其實如瓶　羊角棗亦三子一赤　青城無核棗實小核僅有形食之不覺　窑坊棗味佳出應天府窑坊門　洛陽夏白棗　汲郡墟棗　信都大棗梁國夫人棗　堯山有歴棗　又有三星棗駢白棗灌棗狗牙棗雞心棗牛頭棗獼猴棗氏棗夕棗木棗桂棗棠棗丹棗崎廉棗玉門棗水菱棗說文云樗棗也似柿而小　陶弘景曰出青州者形大而核細多膏甚甜鬱州互市者亦好微不及耳　李時珍曰棗本赤心有刺四月生小葉尖觥光澤五月開小花白色微青　本

草行義曰南北皆有之然南棗堅燥不如北棗肥美生于青晉絳者尤佳

齊民要術曰常選好味者留栽之候棗葉始生而移之棗性硬故主晚栽早者堅格生遲也三步一樹行欲相當如本年芽未出勿遽删除諺云三年不算死亦有久而復生者令牛馬履踐令淨棗性堅強不以苗稼是以耕荒穢則蟲生所以須淨地堅銳故宜踐也正月一日日出時反斧班駮椎之名嫁棗不椎則花無實子而零落也玄扈先生曰北方棗木歲歲嫁之結實繁盛而木俱內傷不堪作材候大蠶入簇以杖擊其枝間振落狂花不打花繁則實不成全赤即收收法日日撼落之為上人家凡有阜勞之地不任耕

稼者歴落種棗則任矣棗性燥故任皁勞之地

太史公曰安邑千樹棗其人與千户侯等

羣芳譜曰棗全赤即收撼而落之為上半赤而收者肉未充滿乾則色黄而皮皺將赤味亦不佳全赤久不收則皮破復有烏雀之患一法將纔熟棗乘清晨連小枝葉摘下勿損傷通風處晾去露氣揀新缸無油酒氣者清水刷淨火烘乾晾冷取淨稈草晒乾候冷一層草一層棗入缸中封嚴密可至來歲猶鮮

齊民要術曰先治地令淨布椽於箔下置棗於箔上以椽聚而復散之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜露氣乾速成陰雨之時乃聚而苦之五六日後別擇取紅軟上高厨上曝之厨上者已乾雖厚一尺亦不壞擇去胖爛者其未乾者曝曬如法

食經曰作乾棗法須治淨地鋪菰箔之類承棗日曬夜露擇去胖爛曝乾收之切而曬乾者為棗脯煮熟榨出者為棗膏亦曰棗瓤蒸熟者為膠棗加以糖蜜拌蒸則更甜以麻油葉同蒸則色更潤澤擣棗膠曬乾者為棗

油具法取紅軟乾棗入釜以水僅淹平煑沸漉出砂盆研細生布絞取汁塗盤上曬乾其形如油以手摩刮為末收之每以一匙投湯盌中酸甜味足即成美漿用和米麨最止飢渴益脾胃也盧諶祭法云春祀用棗油即此

寇宗奭曰青州人以棗去皮核焙乾為棗脯以為奇果

桃爾雅曰旄冬桃褫桃山桃郭璞注曰旄桃子冬熟山桃實如桃而不解核羣芳譜曰褫桃一名毛桃味惡不堪食其仁充滿多脂可入藥鄴中記曰石虎苑中有句鼻桃重二斤 洛中崑

扁桃一名王母桃一名仙人桃一名冬桃形如栝蔞表裏徹赤得霜始熟味甘美 日月桃一枝二花或紅或白 波斯國扁桃形扁肉澀不堪食核狀如盆樹高五六丈圍四五尺葉似桃而濶三月開白花花落結實如桃彼地名波淡樹仁甘美番人珍之 新羅桃子可食性熱 方桃形微方 餅子桃狀如香餅味甘 油桃小於衆桃有赤斑點光如塗油月令中桃始花即此花多子小不堪啗惟取仁出汴中 常山巨核桃霜下始花盛暑方熟漢明帝時獻 緋桃俗名蘇州桃花如剪絨比諸桃開遲而色可愛 積石桃大如斗斛器 漢武帝上林苑有緗桃紫文桃金城桃 瑞仙桃色深紅花最密 絳桃千瓣 二色桃色粉紅花開稍遲千瓣極佳 金桃形長色黄如金肉粘核多蛀熟遲用柿接者味甘色黄 銀桃形圓色青白肉不粘核六月中熟 千葉桃花色淡結實少 美人桃花粉紅千葉又名人面桃不實鴛鴦桃千葉深紅開最後結實不雙 李

桃花深紅形圓色青肉不粘核其實光澤如李一名光桃　十月桃花紅形圓色青肉粘核味甘酸十月中成熟一名古冬桃又名雪桃　水蜜桃上海有之其味亞於生荔枝　雷震紅每雷雨過輒見一紅暈更為難得　絡絲桃開時垂絲一二尺採之煉以松脂纓纖成履甚輕　壽星桃樹矮而花能結大桃然不堪食　盧山有山桃大如檳榔又有白桃烏桃五月桃秋桃胭脂桃灰桃秋白桃秋赤桃綺帶桃合桃　農桑通訣曰早熟者謂之絡絲白晚熟者謂之過雁紅夏秋咸有食之不匱

齊民要術曰種法熟合肉全埋糞地中直置凡地則不茂桃惟早實三歲便結子故不求穀也至春既生移栽實地若仍糞中則實小而味苦矣栽法以鍬合土掘移之桃性易種難栽若離本上率多死故須然矣

又法桃熟時牆南陽中暖處深寬為坑選取好桃數十枚擘取核即内牛糞中頭向上取好爛和土厚覆之令厚尺餘至春桃始動時徐徐撥去糞土皆因生芽合取桃種之萬不失一其味以熟糞糞之則益桃味

桃性皮急四年以上宜以刀竪劚其皮不劚者皮急則死七八年便老老則子細十年則死是以宜歲歲常種之

便民圖纂曰於暖處為坑春間以核埋之蔕子向上尖頭向下長二三寸許和土移種其樹接杏最大接李紅甘

種樹書曰柹接桃則為金桃李接桃則為李桃梅接桃

則為脆桃

羣芳譜曰或云種時將桃核刷淨令女子豔粧種之他日花豔而子離核

凡種桃淺則出深則不生故其根淺不耐旱而易枯近得老圃所傳云於初結實次年斫去其樹復生又斫又生但覺生虱即斫令復長則其根入地深而盤結固百年猶結實如初

桃實太繁則多墜以刀横斫其幹數下乃止又社日舂

根下土持石壓樹枝則實不墜桃子蛀者以煑猪首汁冷澆之或以刀疎斫之則穰出而不蛀如生小蟲如蚊俗名蚜蟲雖桐油灑之不能盡除以多年竹燈檠掛懸樹梢間則蟲自落甚驗

李時珍曰生桃切片瀹過曝乾可充果食

又酢法取桃爛自零者收去內之於甕中以物蓋口七日之後既爛漉去皮核密封閉之三日酢成香美可食

三月三日採桃花酒浸服之除百病好顏色

又三月三日取桃花陰乾為末收至七月七日取烏雞血和塗面光白潤色如玉

李 附崇棣

爾雅曰休無實李痤接慮李剝赤李 荊州記曰房陵南郡有名李 風土記曰南郡細李四月先熟 西京雜記曰有朱李黃李紫李綠李青李綺李青房李車下李顏回李合枝李羌李燕李猴李武帝修上林苑羣臣獻木李實大而美 麥李麥李麥秀時熟實小有溝肥甜一名座一名接慮 南居李解核如杏堪入藥 李春李冬花春實 御黃李形大而味厚核小而甘香 均亭李紫而肥大味甘如蜜 擘李熟則自裂 餻李一名離李肥粘如餻 中植李麥前熟 趙李無核一名休 御李大如櫻桃紅黃色先諸李熟 赤駁李其實赤 冬李十月十一月熟 離核李似柰有劈裂 經李一名

老李樹數年即枯　杏李味小酸似杏　縹青李出房陵　建黃李出河沂　又有黃扁李夏李青皮李赤陵李馬肝李牛心李紫粉李小青李水李扁縫李金李鼠精李晚李赤李之類今建寧者甚甘李乾皆出焉　李時珍曰李名嘉慶子出東都嘉慶坊今人呼乾李為嘉慶子稱謂既熟不復知其所自矣梵書名李曰居陵迦

琳國玉華李五千歲一熟　員邱紅李　鍾山李大如瓶食之生奇光　天台水晶李

便民圖纂曰取根上發起小條移栽別地待長又移栽成行栽宜稀不宜肥地肥則無實宜臘月移栽　玄扈先生曰李接桃梅易活且耐久亦耐糞

齊民要術曰樹下欲鋤去草穢而不用耕墾　耕則肥而無行實樹

下犂撥即死

桃李大率方兩步一根大槩連陰則子細而味不佳管子曰三沃之土其木宜梅李韓詩外傳云簡王曰春樹桃李夏陰其下秋得食其實春種蒺藜夏不得採其實秋得刺焉家政法曰二曰從梅李也

李性耐久樹得三十年老雖枯枝子亦不細嫁李法正月一日或十五日以磚著李樹岐中令實繁又臘月中以杖微打岐間正月晦日復打之亦足子也又以煑醴酪火㮇著樹枝間亦良樹寒實多者故多束之以取火焉

李時珍曰用鹽曝糖藏蜜煎為果惟曝乾白李有益其法用夏李色黃便摘取於鹽中挼之鹽入汁出然後合鹽曬令萎手捻之令褊復曬更捻極褊乃止曝乾餘酒時

以湯洗之漉著蜜中可酒矣

附棠棣如李而小子如櫻桃熟食美北方呼之林思又名郁李

梅爾雅曰梅柟時英梅郭璞注曰梅似杏實醋英子雀梅　廣志曰蜀名梅為藤大如雁子　綠萼梅凡梅花跗蔕皆絳紫色惟此純綠枝梗亦青實大五月熟特為清高　重葉梅花葉數層如小白蓮結實多雙　消梅實圓鬆脆多液無滓落地必碎惟可生噉不入煎造　玉蝶梅花甚可愛　冠城梅實甚大五月熟　時梅實大五六月熟　早梅四月熟冬梅實小十月可用不能熟　千葉紅梅出湘閩有福州紅潭州紅邵武紅　鶴頂梅實大而紅　鴛鴦梅花輕盈葉數層凡雙果必並蔕惟此一蔕而結雙梅　雙

頭紅梅葉重或結並蔕小實不堪啖　杏梅色淡紅實扁而斑味似杏　冰梅實吐自葉蔕不花色如冰玉無核含之自融如冰　墨梅花黑如墨或云以苦楝樹接者　又有千葉黃臘梅侯梅朱梅紫梅同心梅紫蔕梅麗枝梅胭脂梅百葉梅湘梅　梅先衆木而花子赤者材堅子白者材脆　接本葉皆如杏實亦于杏而酸亦生噉

便民圖纂曰春間取核埋糞地待長三二尺許移栽其樹接桃則實脆若移大樹則去其枝梢大其根盤沃以溝泥無不活者

接法春分後用桃杏體杏更耐久梅譜云江梅野生者不經栽接花小而香

子小而硬

齊民要術曰栽種與桃李同

梅實採半黄者籠盛於突上熏乾者烏梅濃燒穰以湯沃之取汁以梅投之使澤乃出蒸之則不蠹烏梅入藥不任調食青者以鹽漬之日曬夜漬十晝夜為白梅亦可蜜煎糖藏以充果飣白梅調鼎和熟虀所在多任者笮汁曬收為梅醬夏月可調水飲陸機詩疏云其實酢曝乾為脯入羹臛虀中又可含以香口

食經曰蜀中取梅極大者剝皮陰乾勿令得風經二宿

去鹽汁内蜜中月許更易蜜經年如新一糖脆取青梅每百個以刀劃成路將熟冷醋浸一宿取出控乾别用熟醋調沙糖一斤半浸没入新瓶内以箬紮口仍覆碗藏地深一二尺用泥上蓋過白露節取出换糖浸

杏釋名曰甜梅廣志曰有黄杏有李杏　西京雜記曰文杏材有文彩　濟南金杏大如梨黄如橘熟最早味最勝一名漢帝杏　滎陽白杏熟時色白或微黄味甘淡而不酢　沙杏甘而多汁世稱水杏　梅杏黄而帶酢鄴中柰杏青而帶黄　金剛拳赤大而扁肉厚味佳一名肉杏　木杏形扁色青黄味酢不堪食　山杏不堪食可收仁用　玄紫杏蓬萊杏赤杏　齊民要術曰梅花早而白杏花晚而紅梅實小而酸核有臺文杏實大而甜核無文采世人或不能辨言梅杏為一物失之遠矣　花六出者必雙仁有毒千葉者

不結實　葉似梅差大色微紅圓而有尖花二月開未開色純紅開時色白微帶紅至落則純白矣實如彈丸有大如梨者生酢熟甜

便民圖纂曰熟杏和肉埋核於糞土中待長四尺許大則移栽不移則實小而苦凡薄地不生生亦不茂至春生後即換地移栽不移則實小而味苦若種下一年不可種種則肥而不實矣

四時類要曰既移不得更於糞地必致少實而味苦移須含土三步一樹概即味甘服食之家尤宜種之樹大花多實根最淺以長石壓根則花盛子牢

種杏宜近人家樹大戒移栽移則不茂正月钁樹下地通陽氣二月除樹下草三月離樹五步作畦以通水旱則澆灌遇有霜雪則燒烟樹下以護花苞

桃樹接杏結果紅而且大又耐久不枯

釋名曰杏梅皆可以為油

生杏可曬脯作乾果食之杏熟時榨濃汁塗盤中曬乾以手摩刮收之可和水調麨食

齊民要術曰杏子仁可以為粥多收買者可以供紙墨之直也

嵩高山記曰牛山多杏自中國喪亂百姓飢餓皆資此

為命人人充飽

神仙傳曰董奉居廬山為人治病不取錢重病得愈使種杏五株輕病一株數年中杏有十數萬株杏熟於林中所在作倉宣語買杏者不須求報但自取之其一器穀便得一器杏奉悉以前所得穀賑救貧乏

梨爾雅曰山樆 郭璞注曰即今梨樆一名快果一名果宗一名蜜父一名玉乳　廣志曰洛陽北邙張公夏梨海内惟有一樹常山真定山陽鉅野梁國睢陽齊國臨菑鉅復並梨上黨楟梨小而加甘　廣都梨又云鉅鹿豪梨重六斤數人分食之　新豐箭谷梨　弘農京兆及扶風郡界諸谷中梨多供御　陽城

秋梨夏梨　三秦記曰漢武東園一名御宿有大梨如斗落地即碎取者以布囊盛之名曰含消梨　荆州風土記曰江陵有石梨　永嘉青田邨民家有一梨樹名曰官梨樹大一圍五寸常以貢獻名曰御梨實落地即融釋　西京雜記曰上林苑有青玉梨金柯梨縹蔕梨紫條梨紫梨芳梨實小青梨實大大容梨細葉梨　瀚海梨出瀚海地耐寒不枯　本草圖經曰乳梨又名雪梨出宣州皮厚而肉實鵞梨出近京州郡及北都皮薄而漿多味差短於乳梨香則過之其餘有水梨消梨紫煤梨赤梨甘棠梨禦兒梨之類　又有桑梨惟堪煮食

今北地有香水梨最為上品　太上之樂玄光梨塗山有梨大如斗紫色

齊民要術曰種者梨熟時全埋之經年至春地釋分栽之多著熟糞及水至冬葉落附地刈殺之以炭火燒頭

二年即結子若穭生及種而不栽者著子遲每梨有十許惟二子生梨餘皆生杜插者彌疾插法用棠杜棠梨大而細理杜次桑梨大惡棗石榴上插得者為上梨雖治十收得一二也杜如臂已上皆任插當先種杜經年後插之至冬俱下亦得然俱下者地死則不生也杜樹大者插五枝小者或二梨葉微動為上時玄扈先生曰凡貼法皆於葉微動時無不活者將欲開莩為下時先作麻紉纏十許匝一鋸截杜令去地五六寸斜攕竹刺皮木之際令深一寸許折取其美梨枝陽中者陰中枝則實少長五六寸亦斜攕之令過心大小長短與䕩等以刀劃梨枝斜攕

之際剡去黑皮勿令傷青皮青皮傷即死拔去竹籤即插梨令至劉處木還向木皮還近皮插訖以綿裹杜樹封熟泥於上以土培覆之勿令堅固百不失一梨枝甚脆培土時宜慎之勿使掌撥護撥則折

其十字破杜者十不收一所以然者木裂皮開虛燥故也

梨既生杜旁有葉出輒去之不去勢分梨長必遲玄扈先生曰凡樹皆然

凡插梨園中者用旁枝庭前者中心旁枝葉下上易收中心上聳不妨

用根邊小枝樹形可喜五年方結子鳩脚老枝三年即

結子而樹醜吳氏本草曰金劍乳婦不可食梨多食即損人非補益之物產婦蓐中及疾病未愈食梨多者無不致病欬逆氣上者尤宜慎之

便民圖纂曰梨春間下種待長三尺許移栽或將根上發起小科栽之亦可俟幹如酒鍾大於來春發芽時取別樹生梨嫩條如指大者截作七八寸長名曰梨貼將原幹削開兩邊插入梨貼以稻草緊縛不可動月餘自發芽長大就生梨梨生用箬包裹恐象鼻蟲傷損在洞庭山用此法或用身接根接尤妙春分可插

栽梨春分前十日取旺梨笋如拐様截其兩頭火燒鐵器烙定津脉卧栽於地即活

齊民要術曰凡遠道取梨者下根即燒三四寸可行數百里猶生

藏梨法初霜後即收霜多即不得經夏也於屋下掘作深隂坑底無令潤濕收梨置中不須覆蓋便得經夏摘時必令好接勿令損傷

物類相感志云梨與蘿蔔相間收藏或削梨蔕種于蘿蔔上藏之皆可經年不爛今北人每於樹上包裹過冬乃摘亦妙

凡醋梨易水熟煑則甘美而不損人也

太史公曰淮北滎河南濟之間千株梨其人與千户侯等好梨多產於北土南方惟宣城者為勝

魏文帝曰真定郡梨大如拳甘若蜜脆若菱可以解煩熱參之神農經中療病之功亦為不少西路產梨處用刀去皮切作瓣子以火焙乾謂之梨花嘗充貢獻實為佳果上可供於歲貢下可奉於盤珍張敷稱百果之宗豈不信乎

栗附榛

爾雅曰櫟其實梂郭璞注曰有梂彚自裹　廣志曰關中大栗如雞子大蔡伯喈曰有胡栗魏志云有東夷韓國山大栗狀如梨　三秦記曰漢武帝栗園有栗十五顆一升　王逸曰朔濱之栗　西京雜記曰榛栗瑰栗嶧陽都尉栗都尉曹龍所獻其大如拳　栗之大者為板栗中心扁子為栗楔稍小者為山栗山栗之圓而末尖者為錐栗圓小如橡子者為莘栗小如指頂者為茅栗即所謂栭栗也一名栵栗可炒食之　劉恂嶺表錄云廣中無栗惟新州山中有石栗一年方熟圓如彈子皮厚而味如胡桃　衍義云湖北一種栗頂圓末尖謂之旋栗或云即榛栗也與栗子圓而細惟江湖有之或云即莘栗也　陸機疏曰栗五方皆有周秦吳揚特饒漁陽及范陽生者甜美味長　梵書名篤迦　本草圖經云兗州宣州者最勝治腰脚之疾　燕山栗小而味最甘樹高二三丈花生多刺極類櫟四月開花青黃色長條似胡桃花實有房彚

大者若拳中子三四小者若桃李中子惟一二

便民圖纂曰栗臘月或春初將種埋濕土中待長六尺餘移栽二三月間取别樹生子大者接之

齊民要術曰栗種而不栽栽者雖生尋死矣要初熟出殼即裹埋著濕土中埋必須深勿令凍若路遠者以韋囊盛之見風日則不復生矣至春三月悉芽生出而種之既生數年不用掌近凡種成之樹皆不用掌近栗性尤甚也三年內每到十月常須草裹至二月乃解不裹則還死大戴禮夏小正曰八月零而後取之故不言剝之玄扈先生曰凡裹樹俱須三月解之

種樹書曰栗採時要得披殘明年其枝葉益茂

九月霜降乃熟其苞自裂而子墜者乃可久藏苞未裂者易腐也其花作條大如筯頭長四五寸可以點燈玄扈先生曰古賦云榛栗罅發栗熟自開殼落子

冦宗奭曰栗欲乾收莫如曝之欲濕收莫如潤沙藏之至夏初尚如新也藏乾栗法取稻灰淋取汁漬栗日出曬令栗肉焦燥不畏蟲得至後年春夏藏生栗法著器中細沙可煨以盆覆之至後年二月皆生芽而不蟲者也

太史公曰秦饑應侯請發五苑之棗栗由是觀之本草

所謂栗厚腸胃補腎氣令人耐飢殆非虛語

附榛周官曰似栗而小說文曰榛似梓實如小栗衛詩曰山有榛　陸機詩疏云榛有兩種一種大小枝葉皮樹皆如栗而子小形如橡子味亦如栗枝莖可以為燭詩所謂樹之榛栗者也一種高丈餘枝葉如水蓼子作胡桃味遼代上黨甚多久留亦易油壞

栽種與栗同其枝莖生樵爇燭明而無煙

太史公曰燕秦千樹栗其人與千户侯等栗之利誠不減於棗矣本草言遼東榛子軍行食之當糧榛之功亦可亞於栗也

柰廣志曰橝掩蓲柰也與林檎一類而二種白者為素柰赤者為丹柰又名朱柰青者為綠柰張掖有柰酒泉有赤柰　魏明帝時諸王朝京賜東城柰一區陳思王謝曰柰以夏熟今則冬生物非時為珍恩以須為厚詔曰此柰從涼州來晉官閣簿曰秋有白柰　西京雜記曰紫柰別有素柰朱柰　涼州有冬柰色微碧大如鬼頭　上林苑紫柰大如升核紫花青汁如漆著衣難浣名脂衣柰樹與葉皆似林檎而實稍大味酸帶澀　梵言謂之頻婆

齊民要術曰不種但栽之種之雖生而味不佳取栽如壓桑法玄扈先生曰此果最多蟲宜勤勤修治栽之如桃李法亦可接林檎

便民圖纂曰花紅將根上發起小條臘月移栽其接法

與梨同摘實後有蛀處與修治橘樹同三月開花結子若八月復開花結子名曰林檎

西方多柰家以為脯數十百斛以為蓄積如藏棗栗法謂之頻婆糧

柰麨　其法拾爛柰内甕盆合勿令風入六七日許當大爛以酒醃痛拌之令如粥狀下水更拌以羅漉去皮子良久澄清瀉去汁更下水復拌如初看無臭氣乃上瀉去汁置布於上以灰飲汁如作米粉法汁盡刀剔大如梳掌於日中曝乾研作末便甜酸得所芳香非常也

柰油　其法以柰擣汁塗繒上曝燥取下色如油

李時珍曰今關西人以赤柰取汁塗器中曝乾名果單味甘酸可以饋遠又曰柰有冬月再實者

陶隱居云江東有之而北國最豐皆作脯

林檎一名來禽一名文林郎果一名蜜果此果味甘能來衆禽于林故有林禽來禽之名　唐高宗時紀王李謹得五色林檎似朱柰以貢帝大悅賜謹為文林郎人因呼林檎為文林郎果又云其樹從河中浮來有文林郎拾得種之因以為名　本草圖經曰木似柰實比柰差圓亦有甘酢二種甘者早熟而味脆美酢者差晚須熟爛堪噉陳士良云大長者為柰圓者為林檎夏熟小者味澀為梣又名楸子秋熟　林檎樹二月開粉紅花六七月熟又有金紅水蜜黑五種　李時珍曰其味酢者即楸子

也

栽壓法與柰同此果根不浮歲栽故難求是以須壓也又法於樹旁數尺許掘坑洩其根頭則生栽矣凡樹栽者皆然

物類相感志云林檎樹生毛蟲埋蠶蛾于下或以洗魚水澆之即止

林檎麨林檎赤熟時劈破去子心蔕日曬令乾或磨或擣下細絹篩麤者更磨擣以細盡為限以方寸七投於椀中即成美漿不去蔕則大苦合子則不度夏留心則大酸若乾噉者以林檎麨一升和二麨二升味正適調

冷金丹　林檎百枚蜂蜜浸十日取出别入蜂蜜五斤細丹砂末二兩攪拌封泥一月出之陰乾飯後酒時食一二枚甚妙

柹　附椑柹君遷子　說文曰柹赤實果也　廣志曰小者如小杏王逸曰苑中牛柹　李九曰鴻柹若瓜　張衡曰山柹　本草云黄柹出近京州郡紅柹南北通有之朱柹出華山似紅柹而皮薄更甘珍諸柹食之皆善而益人　衍義曰柹有著蓋柹於蔕下别生一重有牛心柹蒸餅柹皆以形得名華州有一等朱柹比諸品最小深紅色有一種塢柹又有椑柹生江淮南似柹而青黒潘岳閒居賦云梁侯烏椑之柹是也　酉陽雜俎云柹有七絶一壽二多陰三無鳥巢四無蟲五霜葉可愛六嘉實七落葉肥大其樹高大四月開花黄白色八九月熟

荒政要覽曰三月間秧黑棗備接柿樹上户秧五畦中户秧三畦下户秧二畦凡坡陡地内各密栽成行柿成做餅以佐民食

齊民要術曰柿有小者栽之無者取枝於楰棗根上插之柹而兖反紅藍棗似柿

便民圖纂曰冬間下種待長移栽肥地接及三次則全無核接桃枝則成金桃玄扈先生曰樹無再接之理况三次乎

藏柿柿熟時取之以灰汁燥再三令汁絶著器中可食

烘柿 生柿置器中自然紅熟澀味盡去其甘如蜜

醂柿 水一甕置柿其中數日即熟但性冷亦有鹽藏者有毒

烏柿 火熏乾者

柿糕 糯米一斗洗淨乾柹五十同搗成粉如乾煑棗泥和拌之烝食乃隹

柿餅 大柿去皮捻扁日曬夜露至乾納甕中待生白霜取出一名白柿又名柿花

柿霜 即柿餅所出霜也乃柿中精液

玄扈先生曰今三晋澤沁之間多柿細民乾之以當糧也中州齊魯亦然

附椑柹 一名漆柹一名綠柹一名青柹一名烏柹一名花柹一名赤棠椑椑乃柹之小而卑者故名椑他柹至熟則黃赤惟此雖熟亦青黑色搗碎浸汁謂之柹漆可以染罾扇諸物出宣歙荆襄閩廣間大如杏惟堪生啖不可為乾也閑居賦所謂梁侯烏椑之柿是也

君遷子 一名梗棗又作軟棗一名梬棗一名牛奶柿一名丁香柹一名紅藍棗生海南樹高丈餘子中有汁如乳汁甜美吳都賦平仲君遷是也其木類柿而葉長實亦尤佳美救荒本草以為羊矢棗亦誤矣

種軟棗法 陰地種之陽中則少實足霜色殷然後乃收之早收者澀不任食之也

安石榴博物志曰張騫出使西域得塗林安石國榴種以歸故名安石榴 一名若榴一名丹若一名金罌一名金龐一名天漿有富陽榴實大如碗

盆　海榴來自海外樹僅二尺栽盆中結實亦大直垂至盆　黄榴色微黄帶白花大于常榴結實甚多最易傳種　河陰榴中間有三十八子　四季榴四時開花秋結實實方綻旋復開花　火石榴其花如火　餅子榴花大不實　番花榴花大于餅子出山東移他省便不若　鄴中記云石虎苑中有安石榴子大如盂碗其味不酸　抱朴子曰積石山有苦榴　廬山記曰香爐峯頭有大盤石可坐數百人垂生石榴二月中作花色如石榴而小淡紅敷紫萼煒曄可愛　京口記曰龍剛縣有石榴　西京雜記曰有甘石榴　酉陽雜俎曰南詔有榴皮薄如紙　農桑通訣曰出河陰者最佳其樹不甚高大枝柯附幹自地便生五月開花有大紅粉紅黄白四色實有甜酸苦三種果大如盃皮赤有黒斑皮中如蜂窠有黄膜隔之

齊民要術曰栽石榴法三月初取枝大如手大指者斬

令長一尺半八九枝共為一窠燒下頭二寸不燒則漏失矣掘圓坑深一尺七寸口經尺竪枝於坑畔環口布枝令匀調也置枯骨礓石於枝間骨石此是樹性所宜下土築之一寸上一重骨石平坎止其上令没枝頭一寸許也水澆常令潤澤既生又以骨石布其根下則科圓滋茂可愛若孤根獨立者雖生亦不佳焉十月中以藁裹而纏之不裹則凍死也二月初解放若不能得多枝取一長條燒頭圓屈如牛拘而横埋之亦得然不及上法根强早成其拘中亦安骨石其斸根栽者亦圓布之安骨石

于其中也玄扈先生曰石榴須于春分前剪去繁枝及樹稍則實大

便民圖纂曰石榴三月間將嫩枝條插肥土中用水頻澆則自生根根邊以石壓之則多生果又須時常剪去繁枝則力不分玄扈先生曰此果最宜多種又宜痛剹

性喜肥濃糞澆之無忌當午澆花更茂盛甆沙甕之佳不結子者以石塊或枯骨安樹叉間或根下則結子不落所謂榴得骸而葉茂也

農桑通訣曰藏榴之法取其實有稜角者用熟湯微泡

置之新甕瓶中久而不損若圓者則不可留留亦壞爛

榴房比他果最為多子北齊高延宗納妃妃母宋氏薦

石榴蓋取其房中多子之義北人以榴子作汁加蜜為

飲漿以代盃茗甘酸之味亦可取焉

道家書謂榴為三尸酒言三尸蟲得此果則醉也

農政全書卷二十九

農政全書卷三十

明 徐光啓 撰

樹藝

果部下

荔枝上林賦曰離枝蜀都賦曰荔枝一名丹荔一名飣坐真人其類有三四十種以狀元香為最然不如長樂勝肉厚而味甘為種中第一第乾之不能如狀元香風味南記曰此木以荔枝為名者以其結實時枝弱而蔕牢不可摘取以刀斧劚去其枝故以為名生嶺南巴中泉福漳興化蜀

渝涪二廣州郡皆有之其品閩為最蜀川次之嶺南為下樹形團圓如帷蓋葉如冬青華如橘朶如蒲萄核如枇杷殼如紅繒膜如紫綃肉白如肪花於二三月實於五六月

農桑通訣曰茘枝根浮必須加糞土以培之性不耐寒最難培植纔經繁霜枝葉枯死玄扈先生曰亦云冬夏不凋遇春二三月再發新葉初種五六年冬月覆蓋之以護霜雪種之四五十年始開花結實其木堅固有經四百餘年猶能結實者

熟時人未採百蟲不敢近人纔採摘諸鳥蝙蝠之類羣

然傷殘故採者必日中而衆採之最忌麝香遇之花實盡落凡果皆然

爏荔採下即用竹籬朗爏經數日色變核乾用火焙之以核十分乾硬為度收藏用竹籠箬葉裹之可以致遠成朶爏乾者名為荔錦其肉生以蜜煎作煎噼之如糖霜然名為荔煎北方無此種自漢南粤以備方物於是荔枝始通中國

農桑通訣曰漢唐時命驛馳貢洛陽取於嶺南長安來於巴蜀雖曰解獻傳置之速然腐爛之餘色香味之存者無幾蓋此果若離本枝一日色變二日香變三日味

變四五日外色香味盡皆去矣非惟中原不嘗生荔之味江浙之間亦罕焉今閩中歲首亦曬乾者昔李直方第果實或薦荔枝曰當舉之首魏文帝詔羣臣曰南方果之珍異者有荔枝龍眼焉今閩中荔枝初著花時商人計林斷之以立券一歲之出不知幾千萬億水浮陸轉販鬻南北外而西夏新羅日本琉球大食之屬莫不愛好重利以酬之夫以一木之實生於海濵巖險之遠而能名徹上京外被四夷重於當世是亦有足貴者

龍眼附山龍眼龍荔廣雅曰益智龍眼也一名驪珠一名龍目一名比目一名圓眼一名蜜脾一名燕卵一名繡水團一名海珠棸一名川彈子一名亞荔枝一名荔枝奴　龍眼花與荔枝同開樹亦如荔枝但枝葉稍小殼青黃色形如彈丸核如木梡子而不堅肉白而帶漿其甘如蜜熟於八月白露後方可採摘一朶五六十顆作一穗荔枝過即龍眼熟故謂之荔枝奴福州興化泉州有之比荔枝特罕木性畏寒北方亦無此種今充歲貢焉　玄扈先生曰乾龍眼肉勝荔枝且能補心氣大益人鮮食之大不如荔真堪作奴

曬龍眼採下用梅鹵浸一宿取出曬乾用火焙之以核乾硬為度如荔枝法收藏之成朶乾者名龍眼錦

附山龍眼 出廣中夏月熟可噉此亦龍眼之野生者

龍茘 出嶺南狀如小茘枝而肉味如龍眼其身葉亦似二果故名曰龍茘不可生噉但可熱食

橄欖 附餘甘 橄欖一名青果一名忠果一名諫果 生嶺南及閩廣州郡性畏寒江浙難種樹大數圍實長寸許形如訶子而無稜瓣其子先生者居下後生者漸高有野生者波斯橄欖生邕州色類相似但核作兩瓣蜜漬食之綠欖色青綠核內無仁有亦乾小　烏欖色青黑肉爛而甘取肉槌碎乾自有霜如白鹽謂之欖醬仁最肥大有紋叢疊如海螺蛸色白外有黑皮最甘嫩　方欖出廣西兩江洞中似橄欖有三角或四角

農桑通訣曰樹峻不可梯緣但刻其根方寸許內鹽於

其中一夕子皆自落蜜藏極甜生噉煮食之並消酒解諸毒人誤食鯸鮐即河魨魚肝迷悶欲死者飲其汁立解以其木作楫撥著魚皆浮出物之相畏有如此者此果南人尤重之可作茶果其味苦酸而澀食久味方回甘故昔人名為諫果然消酒解毒亦果中之有益於人者

一云以木釘釘之子亦自落

附餘甘 惟泉州有之乃深山窮谷自生之物非人家所種其樹梢高其子梭形又如梅實兩頭鋭始嚼味酸澀飲水乃甘九月採比之橄欖酷相似以蜜藏之亦佳

櫻桃附山嬰桃爾雅曰楔荆桃郭璞注曰今櫻桃廣雅曰楔桃大者如彈丸子有長八分者有白色者凡三種孫炎云大而甘者謂之崖蜜櫻桃一名楔一名荆一名英桃一名鸎桃一名含桃一名朱櫻一名牛桃一名麥英西京雜記列櫻桃含桃為二種蘇頌曰櫻桃處處有之洛中者最勝其實深紅者謂之朱櫻紫色皮裏有細黄點者謂之紫櫻味最珍重又有正黄明者謂之蠟櫻小而紅者謂之櫻珠味皆不及極大者

齊民要術曰二月初山中取栽陽中者還種陽地陰中者還種陰地若陰陽易地則難生生亦不實此果性生陰地既入園囿便是陽中故多難得生宜堅實之地不可用虛糞也又法二三月間分有根枝栽土中糞澆即活

李時珍曰三月熟時須守護否則烏食無遺也其法以二破竹相擊烏聞聲自去或以網張其上烏亦不至熟時以糞置其下則一樹齊熟鹽藏蜜煎皆可久食或同蜜擣作餻唐人以酪煎食之櫻桃經雨則蟲自内生人莫之見用水浸良久則蟲皆出乃可食也試之果然

附山嬰桃

本草釋名朱桃麥櫻英豆李桃 孟詵曰此嬰桃俗名李桃又名柰桃前櫻桃名櫻非桃也 別録曰嬰桃實大如恭多毛四月採陰乾 陶弘景曰櫻桃即今朱櫻可煮食者嬰桃形相似而實乖異山間時有之 李時珍曰樹如朱櫻但葉長尖不圓子小而尖生青熟黄赤亦不光澤而味惡不堪食

楊梅

博物志云地瘴處多生楊梅一名朹子生江南嶺南山谷間會稽産者

為天下冠楊梅種類甚多大葉者最早熟味甚佳次則卞山本出苕溪移植光福山中尤勝又次為青蔕白蔕及大小松子揚州呼白者為聖僧樹若荔枝葉細青如龍眼二月開花結實如楮實子肉在核上無皮殻五月熟生青熟則有白紅紫三色

便民圖纂曰六月間取糞池中浸過核收盦二月鋤地種之待長尺許次年三月移栽三四年後取別樹生子枝條接之復栽山地其根多留宿土臘月開溝於根旁高處離四五尺許以灰糞壅之不宜著根每遇雨肥水滲下則結子肥大

物類相感志云桑樹接楊梅則不酸樹上生癩以甘草釘釘之則去

鹽藏蜜漬糖製火酒浸皆佳

林邑記云邑有楊梅大如盃盌青時酸熟則如蜜用以釀酒號為梅花酎甚珍重之

葡萄 附野葡萄 張騫使大宛取葡萄實於離宮別館旁盡種之 一名蒲萄一名賜紫櫻桃 廣志曰有黃白黑三種 水晶葡萄暈色帶白如著粉形大而長味甘 紫葡萄黑色有大小二種酸甜二味 綠葡萄出蜀中熟時色綠至苦西番之綠葡萄名兔睛味勝糖蜜無核則

異品也　瑣瑣葡萄出西番實小如胡椒小兒常食可免生痘又云痘不快食之即出今中國亦有種者一架中間生一二穗雲南者大如棗味尤長波斯國所出大如雞卵可生食可釀酒最難乾不乾不可收　齊民要術曰蔓延性緣不能自舉作架以承之葉密陰厚可以避熱

便民圖纂曰二三月間截取藤枝插肥地待蔓長引上架根邊以煮肉汁或糞水澆之待結子架上剪去繁葉則子得霑雨露肥大冬月將藤收起用草包護以防凍損其根莖中空相通暮溉其根至朝而水浸其中澆以米泔水最良以麝入其皮則葡萄盡作香氣以甘草作針針其根則立死三元延壽書云葡萄架下不可飲酒恐蟲屎傷人　玄扈先生曰須春分便插太遲則有

幾出損本

又法宜栽棗樹邊春間鑚棗樹作一竅引葡萄枝從竅中過候葡萄枝長塞滿竅子斫去葡萄根托棗以生其實如棗十月中去根一步許掘作坑收卷葡萄悉埋之近枝莖薄安黍穰彌佳無穰直安土亦得不宜濕濕則冰凍二月中還出舒而上架性不奈寒不埋即死其歲久根莖粗大者宜遠根作坑勿令莖折其坑外處亦掘土並穰培覆之　玄扈先生曰北方必須舒卷年遠亦難南方竟以穰草裹根可也

正月末取嫩枝長四五尺者卷為小圈先治地令鬆沃之以肥種時止留二節在外春氣萌動發芽盡萃于出

土二節不一年成大棚實大而多液生子時去其繁葉遮露則子尤大忌澆人糞

齊民要術曰摘葡萄法逐熟者一一零疊一作摘取從本至末悉皆無遺世人全房折殺者

作乾葡萄法極熟者一一零壓摘取刀子切去蔕勿令汁出蜜兩分和內葡萄中煮四五沸漉出陰乾便成矣滋味倍勝又夏月不敗

藏葡萄法極熟時全房折取於屋下作廕坑坑內近地鑿壁為孔插枝於孔中還築孔使堅屋子置土覆之經冬不異也

玄扈先生曰葡萄作酒極有利益然非西種不可亦可作醋作糟今山西亦作酒然不真也

附野葡萄 一名蘡薁一名山葡萄蔓生苗葉花實與葡萄相似但實小而圓色不甚紫堪為酒

銀杏一名白果一名鴨脚子 銀杏以白得名鴨脚取其葉之似其木多歷歲年其大或至連抱可作棟梁多生江南以宣城者為勝二月開花成簇青白色二更開花隨即卸落人罕見之一枝結子百十狀如楝子經霜乃熟爛去肉取核為果

便民圖纂曰春初種於肥地候長成小樹來春和土移栽以生子樹枝接之則實茂

農桑通訣曰春分前後移栽先掘深坑水攪成稀泥然後下栽子掘取時連土封用草要或麻繩纏束則不致碎破土封其子至秋而熟初收時小兒不宜食食則昏霍惟炮煮作粿食為美以澣油甚良顆如綠李積而腐之惟取其核即銀杏也

其木有雌雄之意雄者不結實雌者結實其實亦有雌雄雌者二稜雄者三稜須雌雄同種其樹相望乃結實或雌樹臨水照影或鑿一孔納雄木一塊泥之亦結

採摘 熟時以竹篾箍樹本擊篾則銀杏自落

枇杷 上林賦曰盧橘 枇杷易種葉微似栗冬夏不凋冬花春實夏熟大者如雞子小者如龍眼白者為上黃者次之無核者名焦子出廣州 李時珍曰枇杷非盧橘也

便民圖纂曰以核種之即出待春移栽三月宜接

橘 附柑柚佛手柑金橘金豆 禹貢曰厥包橘柚錫貢 注云大曰柚小曰橘然自是兩種橘有數種有綠橘有紅橘有蜜橘有金橘而洞庭橘為勝今充土貢 又有黃橘扁小多香霧為上品 芳塌橘狀大而扁外綠心紅巨瓣多液春熟甚美 包橘外薄內盈隔皮可數 綿橘微小極軟美可愛不多結 漆橘八月花開冬結春采 穿心橘實大皮光心虛可穿 又有沙橘 早黃橘 朱橘 荔枝橘 乳橘

油橘橘之下品　生南山川谷及江浙荆襄皆有之木高可丈許刺出於莖間夏初生白花至冬實黄踰淮則化為枳　閩中柑橘以漳州為最福州次之樹多接成惟種成者氣味尤勝

便民圖纂曰正月間取核撒地上冬月搭棚春和撤去待長二三尺許二月移栽澆忌猪糞既生橘摘後又澆有蟲則鑿開蛀處以鐵線鈎取一說以杉木塞其孔則蟲自死取蟲訖以硫黄和土塞其竅

農桑通訣曰種植之法種子及栽皆可以枳樹截接或掇栽尤易成宜於肥地種之冬收實後須以火糞培壅

則明年花實俱茂乾旱時以米泔灌溉則實不損落

玄扈先生曰此樹極畏寒宜于西北種竹以蔽寒風又須常年搭棚以護霜雪霜降搭棚穀雨卸却樹大不可搭棚可用礱糠襯根柴草裹其榦或用蘆蓆寛裹根榦礱糠實之

須記南枝掘深坑糞河泥實底方下樹下鬆土滿半坑築實又下糞河泥方下土平坑又下糞河泥又加築實則旺凡樹耐肥者皆用此法

以死鼠浸坑中浮起取埋根中極肥

種樹書曰南方柑橘雖多然亦畏霜不甚收惟洞庭霜雖多無所損橘最佳歲收不耗正謂此焉以死鼠浸溺缸内候鼠浮取埋橘樹根下次年必盛湼槃經云如橘得鼠其果子多橘見屍則多實

玄扈先生曰冬寒無損正因種者多且培植有方耳惟閩廣地暖即無損耗而實甚佳勝浙者十倍

橘柚橙柑等須於臘月根邊寛作盤連糞三次不宜著

根遇春旱以水澆之雨則不必花實並茂橘之種不一惟扁橘蜜罐甜瓶為佳湘橘耐久

最忌猪糞以茅灰及羊糞壅之多生實

農桑輯要曰西川唐鄧多有栽種成就懷州亦有舊日橘樹北地不見此種若於附近面訪學栽植甚得濟用畏寒多死北地非宜

述異記曰越多橘柚園越人歲出橘稅

收藏十月後將金橘安錫器内或芝麻雜之經久不壞藏菉荳中尤妙近米即爛

又法鋪乾松毛藏于不近酒處多不壞

農桑通訣曰惟皮與核堪入藥用皮之陳者最良又宜作食料其肉味甘酸食之多痰不益人以蜜煎之為煎則佳食貨志云蜀漢江陵千樹橘其人與千户侯等夫橘南方之珍果味則可口皮核愈疾近升盤俎遠備方物而種植之獲利又倍焉其利世益人故非可與他果同日語也

柑一名木奴一名瑞金奴農桑通訣曰柑甘也橘之甘者也莖葉無異於橘但無刺

為興耳生江漢唐鄧間而泥山者名乳柑地不彌一里所其柑大倍常皮薄味珍脉不粘瓣食不留滓一顆之核纔一二間有全無者然又有生柑有郭柑有海紅柑有衢柑雖品不同而溫台之柑最良歲充土貢焉江浙之間種之甚廣利亦殊博　又有山柑　洞庭柑出洞庭皮細味美熟最早　甜柑每顆八瓣未霜先黃　饅頭柑　生枝柑　平蒂柑大如升出成都　朱柑　大柑　黃柑　白柑　沙柑　江南嶺南為盛蜀次之實似橘而圓大未經霜猶酸霜後始熟柑樹猶畏氷雪

栽種與橘同

種樹書曰柑樹為蟲所食取蟻窠於其上則蟲自去柑之大者擘破氣如霜霧

李衡於武陵龍陽洲上種柑千樹謂其子曰吾州里有千頭木奴不責汝衣食歲止一疋亦足用矣及柑成歲輸絹數千疋故史游急就篇註云木奴子無凶年蓋言可以市易穀帛也

柚爾雅曰柚條又曰櫠椵郭璞曰柚屬也似橙而實酢大於橘橘皮薄味辛苦柚皮厚而肥甘其肉有甘有酸酸者名胡柑一名條一名櫾一名壺柑一名臭橙廣雅謂之鐳實有大小二種小者如柑如橙俗呼為蜜筩大者如升如瓜俗呼為朱欒有圍及尺餘者俗呼香欒閩中嶺外江南皆有之南人種其核云長成以接柑橘甚良呂氏春秋曰果之美者有雲夢之柚

佛手柑木似朱欒而葉尖長枝間有刺植之近水乃生其實如人手有指有長尺餘者皮皺而光澤味不甚佳而清香襲人置衣笥中雖形乾而香不歇可糖煎蜜煎作果甚佳搗蒜罨其蔕香更充溢浸汁洗葛紵絕勝酸漿

金橘一名金柑一名夏橘吳越江浙川廣間出營道者為冠五月開白花秋冬黃熟大者徑寸小者如指頭糖造蜜煎皆佳廣人連枝藏之入膾醋尤香美

便民圖纂曰金橘三月將枳棘接之至八月移栽肥地灌以糞水為佳

金豆一名山金柑一名山金橘木高尺許實如櫻桃生青熟黃形圓而光潤皮甜可食味清而香美可蜜

漬

橙埤雅曰橙柚屬可登而成故字從登一名棖一名金毬一名鵠殼葉有兩刻缺者是也似橘樹而有刺葉大而形圓皮甚香厚而皺其瓤味酸唐鄧間多有之江南尤盛北地亦無此種過淮則化為枳

種植與橘同

其皮香氣馥郁可以熏衣可以芼鮮可以和葅醢可以為醬虀可以蜜煎可以糖製為橙丁可以蜜製為橙膏嗅之則香食之則美誠佳果也

其黴洗去酸汁細切和蜜鹽煎成食之亦佳

桑葚（栽種別見蠶桑部）爾雅曰桑辦有葚梔

農桑通訣曰嘗考之史傳三國魏武祖軍乏食乃得乾葚以濟饑魏志武祖軍無糧新鄭長楊沛進乾葚後遷沛為鄴令後漢王莽時天下大荒有蔡順採葚赤黒別盛之赤眉賊見而問之順曰黒者奉母赤者自食蓋桑葚乾濕皆可食可以救儉昔聞之故老云前金之末饑歉民多餓莩至夏初青黄未接其桑葚已熟民皆食葚

獲活者不可勝計凡植桑多者甚黒時悉宜振落箔上曬乾平時可當果食歉歳可禦飢餓雖世之珍異果實未可比之適用之要故録之

玄扈先生曰桑生甚者葉小而薄故蠶桑之家不得有甚

木瓜爾雅曰楙木瓜郭璞注曰實如小瓜酢可食一名鐵脚梨山陰蘭亭尤多西京亦有之而宣城者為佳　李時珍曰其葉光而厚其實如小瓜而有鼻津潤味不木者為木瓜圓小於木瓜味木而酢濇者為木桃似木瓜而無鼻大於木桃味濇者為木李亦曰木梨即榠樝及和圓子也鼻乃花脱處非臍蒂

也

農桑通訣曰木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與桃李同法秋社前後移栽至次年率多結實勝春栽者

宣城人種蒔最謹始實則簇紙花薄其上夜露日曝漸而變紅花又如生本州以充土貢故有天下宣城花木瓜之稱

廣志曰木瓜子可藏枝可為數號一尺百二十節

詩疏義曰欲啖者截著熱灰中令萎蔫淨洗以苦酒頭

汁蜜之可案酒食蜜封藏百日乃食之甚美凡腰腎脚膝者服之不宜闕以蜜漬食亦堪益人蜜漬之法先切皮煮令熟著水中拔去酸味却以蜜熬成煎藏之又宜去子爛烝擂作泥入蜜與薑作煎飲用冬月尤美夫木瓜得木之正故入筋試以鉛霜塗之則失醋味受金之制也五行相尅之義於此蓋亦可驗此果既能愈疾又宜飲啖蕉用有益誠可貴焉陶弘景曰木瓜最療轉筋如轉筋時但呼其名及書土作木瓜字皆愈此理亦不可解俗人拄木瓜杖云利筋脉也

樝子爾雅云似梨而酢澁埤雅曰木桃陶隱居本草注云木瓜利筋脛

又有榠樝大而黃可進酒去痰樝子澁斷痢　禮記曰樝梨曰攢之鄭公不識樝乃云是梨之不藏者　雷公炮炙論和圓子即此也　李時珍曰樝子乃木瓜之酢澀者小於木瓜色微黄蔕核皆粗核中之子小圓也

淮南子曰樹柤梨橘食之則美嗅之則香莊子曰樝梨橘柚皆可於口者蓋古人以樝列於名果令人罕食之耳西川唐鄧多種此亦足濟用然樝味比之梨與木瓜雖為稍劣而以之入蜜作湯煎則香美過之亦可珍也

榠樝詩經曰木李埤雅曰木梨鄭樵通志曰蠻樝拾遺曰瘙樝　李時珍曰榠樝乃木瓜之大而黃色無重蔕者也

可浸酒去痰置衣箱中殺蠹蟲

榲桲李時珍曰即榠樝之生於北土者　蘇頌曰今關陝有之沙苑出者更佳其實類樝但膚慢而多毛味尤甘其氣芬馥置衣笥中亦香

寇宗奭曰食之須淨去浮毛不爾損人肺其果最多生蟲少有不蛀者

山樝爾雅曰杭子槃梅又名赤爪子鼠樝猴樝茅樝羊梂棠梂子山裏果此物生於田原茅林中猴鼠喜食之故有諸名也

九月熟取去皮核擣和糖蜜作為樝糕以充果物亦可入藥

令人少睡有力悅志

甘蔗說文曰藷蔗也或為芋蔗或干蔗或邯睹或甘蔗或都蔗所在不同　漢書離騷俱作柘有數種曰杜蔗即竹蔗綠嫩薄皮味極醇厚專用作霜曰白蔗一名荻蔗一名芀蔗一名蠟蔗可作糖江東為勝今江浙閩廣蜀川湖南所生大者圍數寸高丈許　又扶風蔗一丈三節見日則消遇風則折交阯蔗長丈餘取汁曝之數日成飴入口即消彼人謂之石蜜叢生莖似竹內實直理有節無枝長者六七尺短者三四尺八九月收莖可留至來年春夏

玄扈先生曰甘蔗糖蔗是二種

農桑輯要曰種法用肥壯糞地每歲春間耕轉四遍耕多更好擺去柴草使地淨熟蓋下上頭宜三月內下種

迤南暄熱二月内亦得每栽子一個截長五寸許有節者中須帶三兩節發芽於節上畦寛一尺下種處微壟上高兩邊低下相離五寸卧栽一根覆土厚二寸栽畢用水澆澆止令濕潤根脉無致渰没栽封旱則二三日澆一遍如雨水調匀每一十日澆一遍其苗高二尺餘頻用水廣澆之荒則鋤之無不開花結子直至九月霜後品嚐稭稈酸甜者或熟味苦者未成熟將成熟者附根刈倒依法即便煎熬外將所留栽子稭稈斬去虛梢

深堀窖阬窖底用草襯藉將稭稈竪立收藏於上用板蓋土覆之毋令透風及凍損直至來春依時出窖截栽如前法大抵栽種者多用上半截儘堪作種其下截肥好者留熬沙糖若用肥好者作種尤佳

煎熬法若刈倒放十許日即不中煎熬將初刈倒稭稈去梢葉截長二寸碓擣碎用密筐或布袋盛頓壓擠取汁即用銅鍋内斟酌多寡以文武火煎熬其鍋隅牆安置牆外燒火無令煙火近鍋專令一人看視熬至稠粘

似黒褁合色用瓦盆一隻底上鑚箸頭大竅眼一個盆下用甕承接將熬成汁用瓢舀於盆内極好者澄於盆流於甕内者止可調渴水飲用將好者止就用有竅眼盆盛頓或倒在瓦罌内亦可以物覆蓋之食則從便慎勿置於熱炕上恐熱開花大抵煎熬者止取下截肥好者有力糖多若連上截用之亦得玄扈先生曰熬糖法未盡于此

家法政曰三月可種甘蔗

雩都縣土壤肥沃偏宜甘蔗味及菜色餘縣所無一節

數寸長供獻御

農政全書卷三十